



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

## Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

### Современные методы исследования пищевых продуктов

Закреплена за кафедрой      **Аналитическая, физическая химия и физико-химия полимеров**

Учебный план                      Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль                            **Технология продуктов животного происхождения**

Квалификация                    **магистр**

Срок обучения                    **2 года**

Форма обучения                    **очная**                                      Общая трудоемкость                    **4 ЗЕТ**

Виды контроля в семестрах:                    экзамены 3

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	3(2.1)		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	32	32	32	32
Практические	16	16	16	16
Лабораторные	48	48	48	48
Итого ауд.	96	96	96	96
Контактная работа	96.35	96.35	96.35	96.35
Сам. работа	12	12	12	12
Часы на контроль	35.65	35.65	35.65	35.65
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	144	144	0	0

## ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

доцент Зауэр Елена Александровна ктн

Рецензент(ы):

(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)

**Современные методы исследования пищевых продуктов**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология продуктов животного происхождения

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**Аналитическая, физическая химия и физико-химия полимеров**

02.07.2021 номер протокола 11 2021 г.

Зав. кафедрой Новаков Иван Александрович

СОГЛАСОВАНО:

Факультет технологии пищевых производств

Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от

29.06.2021 г. № 4

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н.

29.06.2021 г.

<b>1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.</b>	
Основная цель курса состоит в ознакомлении студентов с основами организации и осуществления технического и производственного контроля качества продуктов на предприятиях мясной и молочной промышленности. Важным условием выпуска промышленной продукции высокого качества является дальнейшее совершенствование методов его контроля.	
1.2. Задачи изучения дисциплины	
Задачи курса связаны с освоением основных положений по осуществлению теххимического контроля на производстве, а также с изучением показателей качества сырья и готовой продукции с целью уменьшения брака, потерь сырья, снижения себестоимости и повышения качества готовой продукции, ее конкурентоспособности на внутреннем и внешнем рынке.	

<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Прогрессивные технологии производства продуктов питания животного происхождения
2.1.2	Производственная практика: Технологическая практика
2.1.3	Учебная практика: Проектно-технологическая практика
2.1.4	Сырьевые ресурсы мясной отрасли
2.1.5	Физическая химия биологических систем
2.1.6	Нутрициология
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Производственная практика: Преддипломная практика
2.2.2	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.3	Идентификация продуктов питания животного происхождения
2.2.4	Учебная практика: Проектно-технологическая практика
<b>3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)</b>	
<b>ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений</b>	
<i>ОПК-3.1: Знает основные государственные и международные нормативные документы в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства</i>	
Результаты обучения: Знает основные нормативные документы в области контроля качества пищевой продукции и производства	
<i>ОПК-3.2: Умеет применять новые высокотехнологичные решения в управлении качеством продукции и организовывать контроль производства согласно выбранной системе</i>	
Результаты обучения: Умеет применять новые высокотехнологичные решения в контроле качества продукции	
<i>ОПК-3.3: Владеет способностью оценивать критические контрольные точки, разрабатывать и выполнять мероприятия системы контроля и управления качеством и безопасностью пищевых продуктов</i>	
Результаты обучения: Владеет способностью разрабатывать и выполнять мероприятия системы контроля качеством пищевых продуктов	
<b>ОПК-5: Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач</b>	
<i>ОПК-5.1: Знает научно-практические аспекты проведения научных исследований</i>	
Результаты обучения: Знает основные методы и методики исследований химического состава сырья и продуктов пищевой промышленности	
<i>ОПК-5.2: Умеет ставить задачи, планировать схему, выбирать методы и методики экспериментальных исследований и представлять результаты научных экспериментов</i>	
Результаты обучения: Умеет выбирать методы и методики исследований химического состава сырья и продуктов пищевой промышленности.	
Умеет представлять результаты проведенных исследований	
<i>ОПК-5.3: Владеет способностью самостоятельно выполнять комплексные исследования в соответствии с современным уровнем развития науки и техники</i>	
Результаты обучения: Владеет основными методами и методики исследований химического состава сырья и продуктов пищевой промышленности	
<b>ПК-1: Способен руководить испытаниями перспективных технологий производства новых продуктов питания</b>	

<i>ПК-1.1: Знает о достижениях науки и передовой технологии в области производства и методов исследования продукции из сырья животного происхождения</i>
Результаты обучения: Знает основные методы и методики исследования продукции из сырья животного происхождения
<i>ПК-1.2: Умеет планировать и проводить эксперименты для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в области проектирования новых продуктов</i>
Результаты обучения: Умеет проводить основные методы и методики исследования продукции из сырья животного происхождения
<i>ПК-1.3: Владеет навыками сбора, обработки, анализа и систематизации результатов испытаний, оформления отчетов, обзоров, публикаций по теме исследования</i>
Результаты обучения: Владеет основными методами и методиками исследования продукции из сырья животного происхождения